



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI PİRİNÇLİ KÖFTE

www.sefabdullahusta.com

1 kase haşlanmış pirinç
200 gr yağsız kuzu kıyma
500 gr. çift çekilmiş dana kıyma
1 adet soğan
1 bağ maydanoz
Karabiber
Tuz
Bulamak için:
Un
Yumurta
Sıvı yağ

Dana kıymayı tavaya yağ ilave etmeden suyunu çekinceye kadar kavurun ve soğutun. Soğanları çok küçük yemeklik doğrayın.

Ardından tüm malzemeleri bir karıştırma kabında iyice yoğurun.

Harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizle yassı köfte şekli verip, önce una sonra yumurtaya bulayın ve kızgın derin yağda kızartıp, servis edin.

